

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 27/04/2026 au 01/05/2026

Menu

api

Lundi

Crêpe au fromage
Émincé de cuisse de poulet 🇫🇷 🍷 - Sauce provençale
 /Filet de colin d'Alaska MSC 🍷 - Sauce provençale
Brocolis bio persillés 🍃
Saint Môret Bio 🍃
Fruit de saison Bio 🍃

Mardi

Mélange de carotte et chou râpé - Vinaigrette au curry doux
 Allumettes de porc façon carbonara 🇫🇷
 /Poisson MSC façon carbonara 🍷
Macaronis Bio 🍃
Crème dessert vanille bio régional 🍷 🍷
 Langue de chat

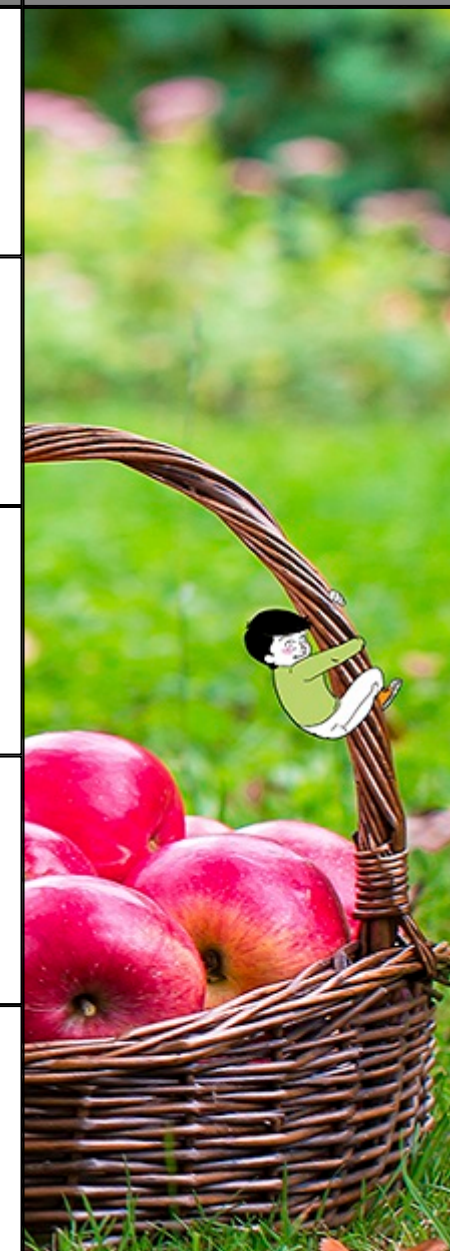
Mercredi

Salade verte - Vinaigrette à l'échalote
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce à la moutarde à l'ancienne
 /Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim) - Sauce moutarde
 Purée de pommes de terre et carottes
Camembert Bio 🍃
 Compote pomme

Jeudi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc
 Beignet de calamars à la romaine - Sauce barbecue
Semoule Bio 🍃
 Verre de **lait Bio** 🍃
 Gâteau du chef aux pralines 🍷

Vendredi



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 27/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis bio persillés	Sel fin, Persil, Oignon, Brocoli, Eau, Huile	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison Bio	Pomme	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Émincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 28/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Allumettes de porc façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Lardons fumés, Farine de blé, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait
Crème dessert vanille bio régional	Crème dessert	Lait
Langue de chat	Biscuit sec	Gluten, Lait, Oeufs
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Mélange de carotte et chou râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Poisson MSC façon carbonara	Crème fraîche, Champignon de Paris, Muscade, Fumet de poisson, Colin d'Alaska, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Vinaigrette au curry doux	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Curry, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 29/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Compote pomme	Purée de fruits	
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja, Sulfites
Purée de pommes de terre et carottes	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce moutarde	Sel fin, Farine de blé, Moutarde, Huile, Eau, Oignon, Carotte	Gluten, Moutarde, Sulfites
Sauce à la moutarde à l'ancienne	Moutarde, Moutarde à l'ancienne, Huile, Eau, Farine de blé, Fond brun, Sel fin	Gluten, Moutarde, Sulfites

Plats	Ingrédients	Allergènes
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Échalote	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 30/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Poissons
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Gâteau du chef aux pralines	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc, Praline et praliné	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau	Gluten
Semoule Bio	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette au fromage blanc	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 04/05/2026 au 08/05/2026

Menu



Lundi

Carottes râpées Bio - Vinaigrette à l'orange
 Bolognaise de lentilles Bio
Fusilli Bio
 Coulommiers
 Liégeois chocolat

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**
 Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2) - Sauce au jus
 /Pavé de merlu MSC - Sauce au jus
 Frites
Yaourt Aromatisé
Fruit de saison (régional)

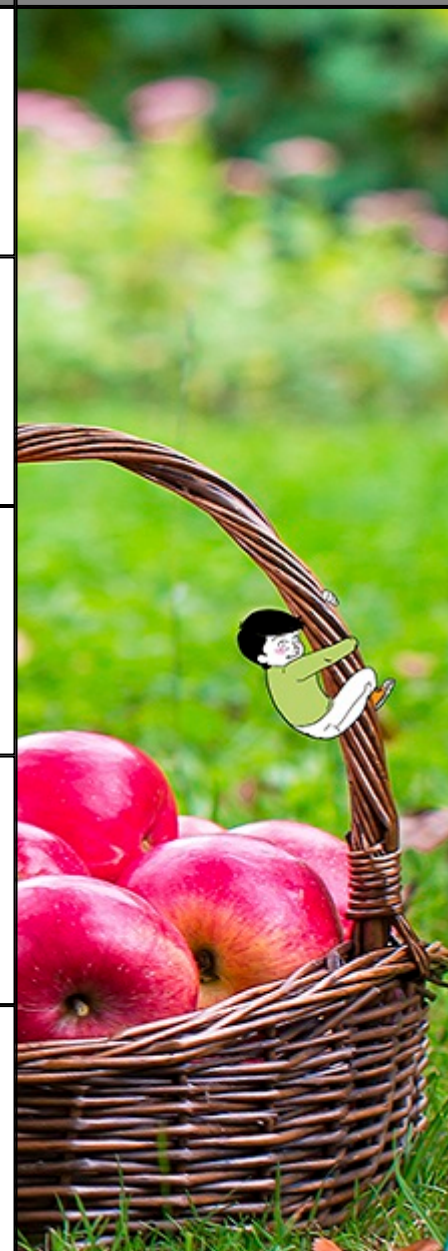
Mercredi

Concombre - Vinaigrette
 Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce à l'estragon
Haricots verts Bio persillés
Edam Bio
 Tarte du chef au flan

Jeudi

Betteraves Bio - Vinaigrette à l'ail
 Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)
 /Parmentier à **l'égrainé de pois Bio**
 Buchette lait mélange
Fruit de saison Bio

Vendredi



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 04/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Carottes râpées Bio	Carotte	
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Fusilli Bio	Sel fin, Huile, Torti	Gluten
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 05/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Aiguillettes de poulet FR (enfants 1 / adultes 2)	Aiguillette de poulet	
Frites	Frites	
Fruit de saison (régional)	Pomme	
Pavé de merlu MSC	Merlu	Poissons
Sauce au jus	Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites
Yaourt Aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 06/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Concombre	Concombre	
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Sauce à l'estragon	Oignon, Estragon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Poissons
Tarte du chef au flan	Fécule de maïs, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Sucre vanillé, Fond de tarte brisée, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 07/05/2026




Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme	
Hachis parmentier de boeuf (boeuf Français)	Ail, Tomate, Échalote, Oignon, Persil, Sel fin, Purée PDT flocon, Chapelure, Eau, Egrené au boeuf(NPU)	Gluten, Lait, Sulfites
Parmentier à l'égrainé de pois Bio	Haché végétal, Sel fin, Purée PDT flocon, Brunoise de légumes , Chapelure, Fromage, Carotte, Eau, Tomate, Huile	Céleri, Gluten, Lait
Vinaigrette à l'ail	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Ail	Moutarde, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Du 11/05/2026 au 15/05/2026


Menu

api






Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Filet de Poisson pané MSC  - Sauce tartare
Fusilli Bio 
Saint Môret Bio 
 Fruit de saison

Mardi

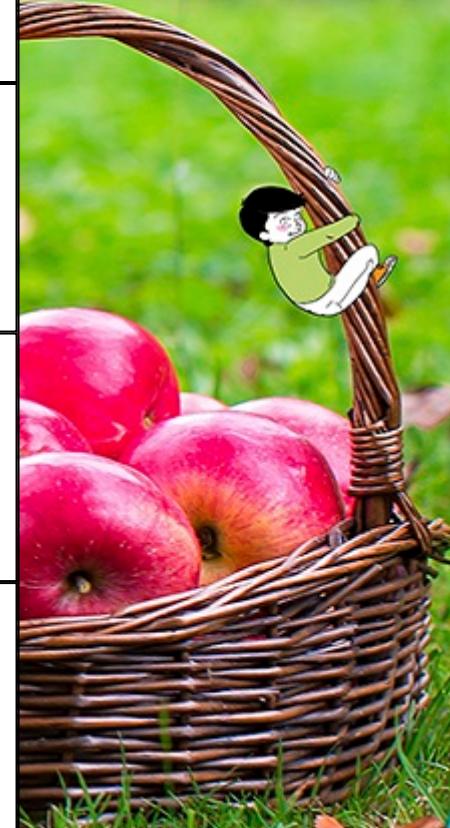
Salade verte - Vinaigrette 
 Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)
 /Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)
 Pain Hot dog - Pommes de terre cubes rissolées - Sauce ketchup cuisinée
 Cheddar râpé
 Yaourt à boire aromatisé

Mercredi

Tomates et mozzarella - Vinaigrette à l'huile d'olive
 Omelette du chef au fromage  
 Carottes Ce2  - **Boulgour Bio** 
Yaourt sucré vrac (régional) 
 Gaufre liégeoise

Jeudi

Vendredi



17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 11/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fusilli Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tartare	Échalote, Estragon, Persil, Mayonnaise, Câpres, Cornichon	Moutarde, Oeufs, Sulfites

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 12/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cheddar râpé	Cheddar	Lait
Pain Hot dog	Pain hot dog	Gluten
Pommes de terre cubes rissolées	Pommes rissolées	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce ketchup cuisinée	Ail, Tomate, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Sucre semoule, Vinaigre blanc, Mélanges d'épices, Huile	Gluten, Sulfites
Saucisse Végé (2 ad / 1 mat/prim)	Rouleau végétal	Gluten
Saucisse de Strasbourg * (1 mat, 2 prim, 3 ad)	Saucisse de Strasbourg	Lait
Vinaigrette	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt à boire aromatisé	Fromage blanc, Pêche	Lait

17 - BREUIL LE SEC (MAT)*
Le 13/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour Bio	Sel fin, Huile, Boulgour	Gluten
Carottes Ce2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Omelette du chef au fromage	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Lait de vache	Lait, Oeufs
Tomates et mozzarella	Tomate, Mozzarella, Persil	Lait
Vinaigrette à l'huile d'olive	Vinaigre d'alcool, Sel fin, Moutarde, Huile, Eau, Huile	Moutarde, Sulfites
Yaourt sucré vrac (régional)	Yaourt nature sucré	Lait